

## **Pintade à la moutarde et aux morilles**

Préparation 15 mn

Trempage des morilles 1 h avant

Cuisson 50 mn environ suivant la taille de la pintade

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pintade

Bouillon de volaille préparé à partir de bouillon concentré en tablettes

30 g de morilles séchées

1 belle c à s de moutarde forte

25 cl de crème liquide

1 jaune d'oeuf

Beurre

Sel et poivre

Mettre les morilles à tremper dans de l'eau tiède pendant 1 environ, puis les égoutter et bien les rincer pour enlever les restes de terre.

Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et faire cuire les morilles quelques minutes. Les assaisonner.

Dans une cocotte mettre le bouillon de volaille en quantité suffisante pour que la pintade soit plongée dedans. Mettre la pintade et amener à ébullition, puis couvrir et continuer la cuisson à feu doux pendant 50 mn environ.

Prélever 1/4 l de bouillon de cuisson, le mettre dans une casserole et réduire par ébullition à 5 cl. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger la crème, la moutarde et le jaune d'oeuf. Quand le bouillon a réduit ajouter ce mélange et faire chauffer en remuant mais surtout sans faire bouillir pour que le jaune ne coagule pas. Ajouter les morilles à la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Pour le service, égoutter la pintade et la découper. Présenter soit à l'assiette nappé de sauce, soit dans un plat. Accompagner cette pintade de tagliatelles fraîches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>